TYGODNIK
ROLNICZO-PRZEMYSŁOWY

wydawany przez C. K. Towarzystwo gospodarczo-rolnicze Krakowskie.

№ 20. Kraków dnia 29 Maja. 1855.

L. 107.

W uzupełnieniu ogłoszenia z d. 1 maja r. b. do L. 90, zapraszającego na Ogólne Zgromadzenie Członków Towarzystwa gospodarczo-rolniczego krakowskiego, podaje się do wiadomości interesowanych następujący

Program ubiegania się o nagrodę za najlepszą orkę.

1. Do ubiegania się o nagrodę przypuszczonym być może każdy, bez różnicy stanu i powołania.

2. Mający zamiar ubiegania się, winien:

a) zgłosić się osobiście lub na piśmie, najpóźniéj do dnia 16go czerwca, do Bióra Towarzystwa w Krakowie przy ulicy Szewskiéj Nr. $33^5/_6$, chęć swoją oświadczyć i podać swoje imie, nazwisko i miejsce zamieszkania; gdzie zarazem o terminie i miejscu do odbycia prób wyznaczoném, zawiadomionym zostanie;

b) w dniu i miejscu wskazaném stawić się z pługiem i zaprzęgiem.

3. Budowa pługa, którym ubiegający się chce próbę odbywać, zostawia się jego wyborowi, a okoliczność ta, na ocenienie orki żadnego wpływu mieć nie będzie.

4. Do pociągu użyć można koni lub wołów, jednych i drugich razem, cztérech lub pary.

5. Poganiacza wprawdzie użyć wolno, przy ocenieniu wszelako wykonanéj, pod innym względem równéj roboty, orzący bez poganiacza na pierwszeństwo zasłuży.

6. Do wyorania pierwszéj skiby, wolno, dla wskazania kierunku, użyć tyki, wiéchy lub innych znaków.

7. Każdy z ubiegających się winien będzie wyorać zagon, którego szerokość na miejscu przez Sędziów oznaczoną zostanie, wraz z dwiema ograniczającemi go brózdami, naprzód w roli twardéj (ugorze), następnie tyleż w uprawce.

8. Głębokość orki oznacza się: w roli twardéj na 3—4, w roli ruszanéj na 5—6 cali. Głębsza wszelako orka, byleby dobrze wykonaną była, nie będzie poczytaną za uchybienie, ale owszem za zaletę.

9. Ogólne Zgromadzenie Członków Towarzystwa zamianuje z grona swego trzech znawców, którzy wykonaną robotę ocenią i nagrody przyznają.

10. Trzy nagrody, w kwotach złr. 20, 15 i 10 m. k. najlepszym oraczom zaraz na miejscu doręczone zostaną. Każdy z nich prócz tego otrzyma od Komitetu piśmienne poświadczenie otrzymanéj nagrody, a nazwiska ich przez pisma publiczne ogłoszone zostaną.

11. Uprasza się najuprzejmiéj obecnych próbie, tak Członków Towarzystwa jako i przypatrującą się publiczność, aby stojąc na stronie nie tratowali orki, coby ocenienie jej utrudniało; niemniéj, aby się wstrzymać raczyli od robienia głośno postrzeżeń, coby oraczom w robocie a sędziom w ocenieniu przeszkadzać mogło.

Kraków dnia 29 maja 1855.

Z Komitetu c. k. Towarzystwa Gospodarczo-rolniczego Krakowskiego.

KALENDARZ GOSPODARSKI.

Czerwiec.

(Dalszy ciąg — zob. Ner 19.)

Sztuczne trawy w hreczce.

Koniczyna, lucerna, esparcetta, a prawdopodobnie i inne gatunki traw sztucznych, wybornie się udają w hreczce, może lepiéj niż w każdém inném zbożu. Już ta jedna okoliczność powinnaby być dostateczną pobudką do uprawiania téj rośliny, nawet w dobrych gruntach, byle lekkich. Jeśli nam wiele na tém zależy, aby się dobrze udała koniczyna albo lucerna, najlepiéj zrobimy zasiéwając ją w hreczce. Wszelako, gdyby grunt był za bogaty albo pora zbyt dżdżysta, mogłaby hreczka wylegnąć; coby za sobą pociągnęło zniszczenie traw, gdybyśmy się nie pospieszyli z jéj wykoszeniem.

Obrédlanie ziemniaków i innych plonów okopowych.

W gospodarstwie, gdzie zaprowadzona jest uprawa roślin okopowych, główne zatrudnienie w czerwcu stanowi ich obrédlanie i obsypywanie. W ciągu całego roku, w tym miesiącu najwybitniéj przekonamy się o korzyści uprawy rzędowéj i użycia gracy konnéj, z powodu łatwości powtarzania

częstego obrédlań i wykonania ich szybkiego w sposób najoszczędniejszy.

W niektórych gruntach cierpiących od posuchy, obawiają się częstokroć zaszkodzenia plonom, ułatwiając parowanie wilgoci przez spulchnienie powiérzchni roli. Jest to mniemanie zupełnie błędne: przeciwnie, nigdy bardziéj nie cierpią rośliny od suszy, jak kiedy powierzchnia ziemi, zbita i stwardniała, tworzy skorupę tamującą wszelki związek z atmosferą; skoro się zatém przełamie i rozkruszy tę skorupę, wpływ rosy rozciąga się aż do korzeni roślin i prawie zawsze do utrzymania ich wegetacji wystarcza: lekki dészczyk, którego działanie zaledwo się czuć daje na roli zaskorupiałéj, wsiąka przeciwnie, częstokroć na kilka cali głęboko, jeżeli powiérzchnię jéj znajdzie spulchnioną. Ktoby o téj prawdzie powątpiewał, niech zrobi doświadczenie porównawcze na dwóch przyległych polach, a pewien jestem że zupełnego o niéj nabierze przekonania. Dla téj też przyczyny, plony okopowe udają się nieraz bardzo dobrze w gruntach, gdzie inne rośliny nieokopywane giną od posuchy. W gruntach gliniastych, nie należy czekać, z kruszeniem tworzącéj się skorupy, aby nazbyt zgrubiała i stwardniała. Jeżeli dopuścimy takiego stwardnienia powierzchni, zwolna tylko będziemy mogli ją rozpulchnić, przechodząc kilka razy narzędziem — czynność nierównie dłuższa i uciążliwsza, z tém wszystkiém niezbędna. Trzeba się starać dobrze spulchnić rolę na trzy do cztérech cali głęboko.

Prawie zawsze dwa razy obredlić wypadnie ziemniaki w tym miesiącu: zwykle téż, jest to pora najstósowniejsza do ich obsypania, które się wykonywa, w uprawie rzędowéj, za pomocą pługa z dwiema odkładnicami, z taką dokładnością, jakiejby niepodobna osiągnąć ręczną motyką, przytém bardzo szybko, gdyż jednym pługiem obsypać można dziennie do półtrzecia morga, w przeciągu dziewięciu godzin pracy. Przed obsypaniem trzeba aby raz przynajmniéj obredlone były ziemniaki bardzo głęboko, a lepiéj jeszcze dwa razy. W ogóle, wtenczas należy przystępować do obsypywania, kiedy korzonki zaczynają się rozciągać i wiązać główki: gdybyśmy czekali aż się główki utworzą, które u pewnych mianowicie odmian rosną w dali od krzaka i bardzo płytko pod powierzchnią, wiele byśmy ich zniszczyli podczas obsypywania. Są przeciwnie odmiany, w których się główki wiążą głębiéj w ziemi; inne znowu, gdzie są ułożone jakby w gnieździe u stóp łodygi: z obsypywaniem tych odmian można się dłużéj spóźnić; w ogóle jednak i dla wszystkich odmian, korzystném jest brać się do téj czynności jak najwcześniéj, to jest w porze, kiedy łodygi dosyć już są wysokie aby ich nie zasypać zupełnie ziemią przy téj robocie.

Winienem zresztą nadmienić, że doświadczenia które przez lat kilka najstaranniéj prowadziłem, zupełnie zmieniły zdanie jakie sobie utworzyłem, według opinji najznakomitszych gospodarzy, o użyteczności obsypywania ziemniaków. Przekonywałem się zawsze, w moich próbach porównawczych, że obsypywanie zmniejsza plon główek, jakkolwiek sprzyja widocznie wegetacji łodyg, które są zawsze zieleńsze i silniejsze u roślin obsypywanych. Ostatecznie przeto zaniechałem zupełnie téj praktyki przy uprawie ziemniaków. Nie śmiem utrzymywać, aby takiż sam był wypadek we wszelkiego rodzaju gruntach: wiem jednak, iż wielu innych gospodarzy podobneż spostrzegali skutki. W Roville, różnica plonu bywała czasem więcéj niż o czwartą część większa na korzyść ziemniaków oczyszczonych tylko po prostu gracą konną, w porównaniu z temi które były obsypywane. Ten sam był wypadek w latach suchych jak i dżdżystych; większa jednak była różnica w gruntach bogatych niż w ubogich. Pozostaje, z tém wszystkiém, na stronie okopywania, korzyść łatwiejszego i dokładniejszego wyniszczenia pérzu.

We Flandrji i w Badeńskiém, częstym jest zwyczajem polewać gnojówką ziemniaki w czerwcu, bezpośrednio przed ich obsypaniem: używają, w tym celu, od 15 do 30 beczek gnojówki na morg, po 150 garncy każda, które się tak rozléwa po powiérzchni roli jak kiedy się zléwa łąkę. Przez obsypanie, które się następnie wykonywa, gromadzi się w około krzaków ziemię nasiąkłą gnojówką, co niezmiernie podnosi wegetację roślin i przyczynia się do znakomitego plonu ziemniaków.

Wszelkie również inne rośliny zwane pospolicie *plonami okopowemi*, a uprawiane częstokroć w miejsce ugoru, jako to: buraki, rutabaga, kukurudza, bób itd. winny być utrzymywane wyczyszczone z chwastów, przez cały ten miesiąc i następny, dopóki zupełnie nie okryją ziemi liściami, które zagłuszą wszystkie chwasty jakieby jeszcze puścić się mogły: bez tego starania, traci się jednę z wielkich korzyści ich uprawy, jaką jest wyczyszczenie roli pod następne zasiéwy, nie licząc znacznego uszczuplenia zbiorów w tymże samym roku.

Dodam tu jeszcze, dla użytku osób mających zamiar wprowadzenia do uprawy użycia plewnika konnego, iż nic nie ma ważniejszego jak schwycenie do każdorazowego obrédlenia, mianowicie téż do piérwszego, chwili kiedy chwasty powschodzą, ale nie bardzo jeszcze podrosły. Czekając aż dostaną silnych korzeni, narzędzie się zapycha, robota staje się trudniejszą i mniéj dokładną. Zawsze jest łatwo bacznemu i troskliwemu gospodarzowi uchwycić tę chwilę, a wówczas narzędzie to wyborne oddaje usługi. Z powodu właśnie pominięcia tego starania, pochodzi niezadowolnienie niektórych osób z użycia plewnika konnego.

Obrzynanie drapacza.

Skoro drapacz sadzony w jesieni wypuści pięć do sześciu szyszek, dobrze będzie obłamać szyszkę głównéj łodygi, która bywa zwykle większa od innych; przez co pozostałe będą piękniejsze i bardziéj jednostajnego gatunku. Późniéj, skoro ilość szyszek które zamierzamy wyhodować na każdéj łodydze już się wykształci, obłamuje się wszystkie inne, które się rozwijają. Ilość ta szyszek które chcemy zostawić zależy od celu jaki sobie zamierzamy, od stanu ziemi i odległości wzajemnéj roślin. Dla pończoszników i sporządzających inne wyroby na drutach, do gręplowania przędzy, starać się trzeba o duże szyszki, które zwykle dobrze płacą; dla sukienników zaś, średniéj wielkości szyszki równą mają war-

tość jak duże. Im mniéj ich pozostawimy na każdéj łodydze tém urosną większe. W gruncie gliniastym, ale pulchnym i niezmiernie bogatym, na 1000 stopach zebrałem więcéj niż 10,000 szyszek, wszystkie bardzo ładne, a większa połowa przydatna była dla pończoszników; rośliny stały na 20 cali w każdym kierunku jedna od drugiéj. W gruncie mniéj bogatym, albo gdyby rośliny stały bliżéj siebie, nie należałoby zostawiać więcéj jak cztéry szyszki na każdéj łodydze.

We dwa lub trzy tygodnie po tém pierwszém okrzesaniu, potrzeba zazwyczaj raz jeszcze przejść plantację, dla oberżnięcia szyszek któreby odrosły.

Sianożęcie.

Pospolicie pod koniec tego miesiąca kosi się łąki. Można zauważyć, iż przeważającą bywa skłonnością, zbyt późno skaszać te, które podległe są wspólnemu pasaniu po piérwszym sprzęcie; mniemamy zyskać na ilości, a nierównie więcéj tracimy na dobroci siana. Właściwą porą do sieczenia łąki jest chwila, kiedy największa część rosnących na niéj roślin i najlepszą dających paszę, w pełni zakwitną: skoro są na tym punkcie, kilka dni opóźnienia wielką stanowi różnicę w gatunku paszy, każda bowiem roślina któréj nasienie dojrzało, daje siano twarde, dla bydła niesmaczne i mało pożywne; najlepsze zaś rośliny łąkowe, mianowicie najszacowniejsze gatunki traw, z zakwitnięcia do dojrzałości z zadziwiającą przechodzą szybkością.

Pilnie należy baczyć, aby kosiarze siekli jak można najniżéj: pół cala długości trawy przy ziemi nierównie więcéj daje siana niż cal albo dwa w górze łodygi, trawa bowiem bardziéj tam jest podszyta: dla tego też znaczną ponosimy stratę w sprzęcie łąk, których grunt nie jest równy, gdzie zaniedbano porozrzucać kretowiska i mrowiska, gdzie pozostawiono kamienie itd.

Sianożęcie dużo rąk wymaga: liczą pospolicie iż potrzeba cztérech kobiét do jednego kosiarza; tak, iż jeżeli postawimy sześciu kosiarzy, potrzebować będziemy najmniéj dwudziestu cztérech kobiet na łące, nie licząc robotników zajętych składaniem siana do szopy lub w stogi, czynność do któréj mężczyzni, a nawet silni, właściwszemi są od kobiet. Oszczędność kilkorga ludzi byłaby tu bardzo źle zrozumianą; trzeba, że tak powiem, mieć robotników do zbytku; wydarza się bowiem nieraz, w porze nie bardzo ustalonéj pogody, iż ocalenie sprzętu, a przynajmniéj jego dobroć, zależy od szybkości z jaką się wykonywa robota, bądź to wypadnie rozesłać i przewrócić siano, skoro się słońce pokaże, bądź też je skopić przed nadchodzącym dészczem. Bardzo jest ważném aby siano było dostatecznie suche kiedy się ma chować, ale też niemniéj jest ważném aby nie było nazbyt wysuszone: kilka godzin wystawienia go na silne działanie słońca, kiedy już jest dosyć suche, pozbawia je wielkiéj części jego zapachu i dobrych przymiotów.

Dopóki jeszcze trawa jest zielona, że tak powiem żyjąca, dészcze nie wypłókują z niéj wcale soków i mało jéj szkodzą; może léżeć na pokosach przez dni kilka, z zachowaniem przezorności, aby odwrócić tylko pokosy nie rozścielając ich, jeżeli spostrzeżemy iż żółkną od spodu: jest to najrozsądniejszy sposób postępowania w porę dżdżystą.

Kiedy pokosy są rozścielone a trawa zaczyna podsychać, z wielką troskliwością unikać należy, aby nie była wystawioną na dészcz albo na rosę nocną, inaczéj jak w kopcach; przez cały czas sianożęci, żadna część trawy albo siana, w rozmaitych stopniach ich wyschnięcia, nie powinna nigdy być pozostawiona na noc rozesłaną na ziemi; a niczego szczędzić nie należy dla zapobieżenia, aby siano w tym stanie nigdy nie było wystawione na ulewę. — Kopce składają się bardzo małe w początkach wysychania, a w miarę jak to postępuje zwiększa się ich objętość. Ile razy pokaże się piękna pogoda, rozrzuca się kopce, małe i wielkie: często się przewraca siano, a szybko się na powrot zbija w kopce pod wieczór, lub kiedy się na dészcz zanosi.

Wykonywając tę robotę z rozgarnieniem i wielką pilnością, gospodarz może być pewnym, iż jeżeli nie zbierze siana piérwszego gatunku, kiedy ciągłe dészcze sianożęciu przeszkadzają, to go przynajmniéj nigdy nie zgnoi. Siano jego może mieć mniéj piękny pozór, ale mało straci pod względem własności pożywnych dla bydła.

Kiedy pogoda jest stała, cała ta czynność idzie niejako sama przez się; ale właśnie wtenczas najbardziéj potrzeba mieć rąk podostatkiem, aby szybko przewrócić siano, kiedy podeschło z wiérzchu do pewnego stopnia, albo téż do zbicia go w kopce skoro tylko wyschło dostatecznie.

We wszystkich tych czynnościach, rzadko może się spuścić gospodarz na swą czeladź, a nic tu, jak przy tylu innych szczegółach gospodarskich, *oka pańskiego* zastąpić nie zdoła.

Zatrudnienie zaprzęgów niemniéj jak robotników, chcąc siano zwieźć sucho, największéj może ze wszystkich czynności gospodarskich wymaga pilności ze strony tego, kto ma dużo łąk do koszenia. Jeżeli używamy wozów cztérokonnych, najprędzéj pójdzie robota obsługując trzy wozy sześcią końmi: jeden wóz się ładuje i zaprzężony parą końmi postępuje zwolna od jednego kopca do drugiego, w miarę jak te się zabierają; drugi wyprzężony zrzuca siano w szopie; trzeci próżny w cztéry konie na łąkę powraca; skoro ten ostatni przybędzie na łąkę, wyprzęga się zeń para koni i przyprzęga się do pary będącéj już przy wozie tymczasem naładowanym, który zaraz do gumna odjeżdża, tam pozostaje, a cztéry konie z niego wyprzężone zabiérają z szopy próżny wóz na łąkę. Podczas nakładania na łące, para koni zaprzężona do wozu ma niejaki wypoczynek, trzeba je zatém w ciągu dnia przemieniać tak, aby wypoczynek ten równo między wszystkie konie rozdzielić.

Używanie wszelako wozów jednokonnych, wedle długiego doświadczenia, okazuje się jeszcze pospieszniejszém; wymaga jednakże większéj liczby wozów. Chcąc aby robota nie ustawała na chwilę, potrzeba do cztérech koni mieć sześć lub siedm wozów: jak tylko wóz naładowany zajechał na gumno, wyprzęga się konia i zaprzęga do próżnego wozu z którym wraca na łąkę. Używając przez lat dwadzieścia wyłącznie téj metody, przekonałem się, iż przy wszystkich robotach folwarcznych jest to najkorzystniejszy sposób użycia

pociągu. Przypuszczając, że średnia odległość pól od folwarku wynosi pół ćwierci mili, to jest iż potrzeba 15 do 20 minut do odbycia drogi tam i napowrót, można bardzo łatwo, przez dziesięć godzin dziennéj pracy, zwieźć pięcią końmi 400 centnarów siana, albo 5000 snopów pszenicy, których 90 do 100 na wóz idzie. Do wykonania téj saméj roboty wozami czterokonnemi, potrzebaby przynajmniéj trzech zaprzęgów.

W dniach tych i ludzie i konie muszą żyć po obozowemu; nie chodzi tu o obiad, ale o suche zwiezienie siana. Dobrze rozłożywszy służbę, można w jednym dniu dużo dokonać. Nie wystarcza tu już sama pilność, ale wielkiego dołożyć trzeba starania aby najwłaściwiéj rozporządzić ludźmi użytemi do roboty: liczba tych którzy ładują, zrzucają, przewracają siano, układają w kopce, wreszcie zaprzęgi, wszystko to winno być odpowiednio użyte, tak aby nic nie mitrężyło czasu i aby jedna czynność nie przeszkadzała drugiéj. Zastanawiając się nad trybem w jaki te wszystkie prace wykonywują się w większéj części gospodarstw wiejskich, rzadko spostrzegamy w nich ten porządek, ten ład, który jedynie jest w stanie zapewnić szybkość obsługi i oszczędność robotnika.

W niektórych krajach przechowują siano w stértach stojących na wolném powietrzu; w innych składają je do stodół albo schowków umieszczonych pospolicie nad stajniami.— Piérwsza metoda przedstawia rzeczywiste korzyści; nie tylko bowiem oszczędza wydatków na budowle, ale też siano nierównie lepiéj i dłużéj przechowuje się w dobrze urządzonych stértach niż w krytych budynkach. W krajach gdzie obadwa sposoby są używane, można po zapachu rozeznać siano ze stért od trzymanego pod dachem; piérwsze zawsze się nieco drożéj płaci na targach od drugiego. Przyznać wszelako należy, że stawianie stért więcéj wymaga pracy i nieraz sprowadza kłopot w porze dżdżystéj, gdyż siano wtedy tylko jest zabezpieczone od dészczu, kiedy stérta jest już zupełnie skończona, a nie podobna być zawsze pewnym czy słota w czasie jéj stawiania nie nadejdzie.

Stawiają stérty okrągłe albo kwadratowe, albo też w kształcie równoległoboku podłużnego, obróconego wązką ścianą ku stronie zkąd zwykle przychodzą dészcze. Cobym tu mógł powiedzieć o sposobie stawiania stért, nie byłoby dostateczném do wskazania czytelnikowi jak je urządzić stósownie; osoby mające zamiar zaprowadzenia u siebie téj metody, najlepiéj zrobią sprowadzając do tego człowieka wprawnego, z okolic gdzie praktyka ta jest używaną.

Czy się siano składa w stérty czy w szopach, bardzo jest ważném utłaczać massę jak najrówniéj, w miarę jak się tworzy. Używają częstokroć do tego dzieci, które bardzo niedokładnie wykonywają tę pracę; należy, przeciwnie, powierzać ją bardzo pilnym robotnikom. Siano utłoczone odbywa zawsze fermentację mniéj lub więcéj silną, a nader dla jego dobroci pożyteczną, która wszakże bardzo będzie niejednostajna jeżeli massa bardziéj jest utłoczoną w jedném miejscu niż w drugiém. Jeżeli siano nie jest bardzo suche, pleśń, zgnilizna lub zagrzanie pojawią się zawsze, albo na powiérzchni massy, która w szopach jest zwykle źle utłoczona, albo tam gdzie siano nie dosyć było silnie zbite i powietrze wcisnąć się mogło. Jeżeli przeciwnie massa jednostajnie jest utłoczona, jeżeli mianowicie pokryjemy ją z wierzchu dokładnie warstwą słomy i pozawieramy okienka w szopie, aby nie było w niéj przeciągu powietrza, może się zagrzać i pocić się; ale rychło wyschnie. Być nawet może, że siano zciemnieje, nabierze barwy brunatnéj, jeżeliśmy je trochę za wilgotne złożyli, ale nic przez to nie utraci na dobroci; nie ma powodu lękać się pleśni ani zagrzania, jeżeli powietrze nie może się zakraśdź do massy, byleby siano nie było złożone w takim stanie wilgoci, iżby mocne ciepło, jakie się wywiąże, wyparować jéj nie było w stanie.

Mniemano niegdyś iż dobrze jest urządzić w massie ułożonego siana przeciągi powietrza, za pomocą włożonych w nią wiązek chróstu albo w jakikolwiek sposób utworzonych dymników; w krajach wszelako gdzie z największą troskliwością starają się o dobre przechowanie paszy, jak w Belgji, nad Renem, w Hanowerskiém, w całych północnych Niemczech, przekonano się od dawna, że praktyka ta na błędnéj spoczywa zasadzie: starają się owszem przeszkodzić, o ile tylko można, wciśnięciu się do stért powietrza, utłaczając ją zewsząd jak najsilniéj: dla téj przyczyny również przenoszą dachy słomiane, spoczywające bezpośrednio na stércie, nad dachy ruchome, popod któremi wolna pozostaje przestrzeń: z równą troskliwością postępują z sianem w szopach składaném.

W krajach o których wspomniałem, często nawet robią to co nazywają *sianem brunatném*: w tym celu, utłaczają bardzo silnie w stérty siano zaledwo podeschłe, prawie tylko zwiędnięte; pojawia się w niém szybko bardzo mocne gorąco, a cała stérta poci się i osiada tak, że jéj objętość znacznie się zmniejsza; rychło potém jednak wysycha, a siano zbija się w massę brunatną, twardą, podobną do torfu: chcąc go używać kraje się nożami, bardzo ostremi rydlami albo siekiérą. Zdaniem wielu gospodarzy, takie siano brunatne lepsze jest dla bydła od siana zielonego; a wszyscy się zgadzają iż nierównie jest korzystniejsze dla wołów na opasie.

Nie posuwając rzeczy tak daleko jak w dopiéro co przytoczonym trybie postępowania, którego wykonanie nader jest drażliwe dla osób do tego niewprawnych, pewna wszelako, że fermentacja zawsze jest dla siana pożyteczną, i że się zawsze wywięzuje w massie świéżego siana, silniéj lub słabiéj, wyjąwszy chyba jeżeli je złożono nadzwyczaj wysuszone; fermentacja albowiem nie może miéć miejsca bez wilgoci, chociażby w małéj ilości obecnéj; ale też w takim razie będzie pasza pośledniejszego gatunku.

Sztuka właściwego kierowania fermentacją siana jest ważną częścią wiadomości jakie posiadać winien gospodarz; polega zaś na tém, aby je zwieźć w stanie wysuszenia zdolnym wywołać żądany stopień fermentacji, utłoczyć massę wszędzie jednostajnie, a w każdym razie zapobiedz, o ile można, wciśnięciu się do niéj powietrza.

Zasady tu wyłuszczone bardzo się różnią od tych jakie nieraz zalecano; ale je śmiało podaję, gdyż mnie długie doświadczenie o ich słuszności przekonało.

(*D. c. n.*)

W przedmiocie zarazy ziemniaków.

Wys. Rząd krajowy przy odezwie z d. 21 maja r. b. następnej udzielić raczył Towarzystwu naszemu wiadomości:

„Dr. Medyc. Franciszek Vulkan w Eppan w Tyrolu, opiérając się na doświadczeniu, że pasożyty nie mogą istnieć na tworach zwierzęcych, następującego probował środka przeciw zarazie winogron: do 40 mass ($14\frac{1}{2}$ garncy) wody wziął $2\frac{1}{2}$ funta zwykłego kleju stolarskiego, gotował go w téj ilości wody aż do zupełnego rozpuszczenia się i wychłódził, tak iż powstała ztąd massa nie była zsiadłą, ale też nie nazbyt wodnistą i jak ług wyglądała. W roczczynie tym zanurzał chore winogrona, które po upływie 48 godzin przybrały najpiękniejszą ciemno-zieloną, lśniącą barwę, jak zupełnie zdrowe. Dla przeświadczenia się, iż nie co innego ale rzeczywiście ten środek pożądany wywołał skutek, poddał próbie trzy na téj saméj gałązce wiszące grona, jedno z nich zanurzył całkowicie, drugie do połowy, trzecie wcale nic. Pierwsze utrzymało się zupełnie zdrowe, drugie tak daleko dopokąd było zanurzone, trzecie zachorowało, w cztery tygodnie jagody popękały i przeszły w zgniliznę. Na innym znowu krzewie winnym, mającym w najwyższym stopniu zarazą dotknięte rózgi, liście i grona, toż samo doświadczenie wykonano i z równie pomyślnym skutkiem. W miejscach, gdzie całe przestrzenie winnic były zarażone, zanurzano tu i owdzie pojedyńcze grona: te pozostały zdrowe i najpiękniejszy wydały owoc, kiedy wszystkie inne uległy chorobie. Czyby skrapianie naciny ziemniaczanéj, skoro się zaraza pojawi, nie wywarło równie zbawiennych skutków. Użycie tego środka wcale nie jest kosztowne, w winnicy bowiem produkującéj 400 eimerów (5890 garncy) wina, zaledwie kilka złreńskich wynosi. Przez wzgląd na nadzwyczajną ważność tego przedmiotu, centralny Komitet towarzystwa rolniczego Tyrolskiego wezwał najusilniéj każdego, komuby się do tego nastręczyła sposobność, by zechciał zastosować ten środek, choćby przynajmniéj na próbę, a wypadek swego doświadczenia ogłosił."

Rząd krajowy wzywa w końcu nasze Towarzystwo rolnicze, by wpływem swym starało się nakłonić większych dóbr właścicieli do przedsiębrania prób z użyciem pomienionego środka, za pojawieniem się choroby ziemniaków; oczekując w czasie właściwym wiadomości o skutku wykonanych w téj mierze doświadczeń.

Udzielając czytelnikom naszym powyższą wiadomość, wstrzymujemy się od wszelkich uwag, jakieby się nastręczać zdawał tak brak analogji pomiędzy chorobą ziemniaków i winogron, jak i inne względy i trudności, na jakie zastosowanie tego środka w samém wykonaniu natrafić może; tém bardziéj, kiedy tak mało kosztowne doświadczenie wkłada na każdego niemal gospodarza obowiązek niejako podejmowania w téj mierze prób, nie tylko według podanéj skazówki, ale też przedsiębrania ich w inny sposób, więcéj usposobieniu ziemniaków i pojawom ich choroby odpowiednich. Niecierpliwie oczekiwać będziemy i z wdzięcznością przyjmiemy szczegóły odnoszące się do tych doświadczeń.

Rozmaite wiadomości gospodarskie.

Na ogólném Zebraniu Członków towarzystwa rolniczego w Potsdamie, następne, między innemi, przytaczano **najnowsze doświadczenia gospodarskie:**

1. *Saletra chilijska* niszczy niezaprzeczenie, na łąkach użyta, skrzyp błotny albo łąkowy *(equisetum palustre v. pratense).* Ten sam skutek otrzymano z użycia wapna, które wprawdzie z początku darń uszkodziło, po cztérech jednak do sześciu tygodni trawa utworzyła się na nowo i nierównie wyższy sprzęt wydała. Siano nawiezione saletrą chilijską chciwie spożywały krowy, a zbiór z morga magd. podniósł się do 40 ctr. (m. w. 82 ctr. wiéd. z morga austr. 111 ctr. pols. z m. np.).

2. *Ziemniaki wczesne* (rychliki, pospiechy), według doświadczeń radcy ekonomicznego Thaera, dały w roku zeszłym plon najwyższy; więdnięcie naci czyli początek choroby ziemniaków, pojawiał się regularnie w tym samym odstępie czasu po zasiéwie tj. w tym samym perjodzie życia rośliny, w ogóle wszakże choroba się zmniejszyła.

3. Radca ekonomiczny Ockel udzielił wiadomość o nadesłanéj mu z Hamburgskiego handlu nasion Booth et Comp. nowéj roślinie olejnéj, pochodzącéj z Persji, *Goldbechia theolosa*, z którą próby na małą skalę przedsiębrane, bardzo pomyślny okazały wypadek. Plon jéj, w porównaniu do rzepaku, byłby jak 16:10; oleju mniéj w sobie zawiéra, ale za to tę szacowną własność posiada, iż natychmiast po sprzęcie na nowo odrasta, tak, iż służyć może jednocześnie za roślinę olejną a następnie na karmę dla owiec.

4. Dr. Fintelmann udzielił wypadek swych postrzeżeń nad niszczeniem drzewa w budowlach przez robactwo, z których się niezawodnie przekonał, iż nie tylko się takowe od téj szkody uchroni, ale nawet zmusi się owady do opuszczenia drzewa, jeżeli je na wspak, wiérzchem w dół postawimy. Owady te bowiem nie mogą świdrować w kierunku przeciwnym wzrostowi drzewa, musiałyby przeto pracować głową na dół obrócone, przez co by się odurzyły i powypadały. Radca ekonomiczny Thaer potwierdza to odkrycie, którego sam skutecznie doświadczył.

5. Ogrodnik dworu Fintelmann przedłożył, między wielu innemi nowemi roślinami, gatunek trawy — *Ceratochlia australis* — rodzaj Stokłosy *(Bromus)*, która na najlichszym gruncie piaszczystym, wśród walki z pérzem, przecież w kępę wyrosła i 2 do 3 stóp wysokości dosięgła; wcale nie jest na zimno czuła, nawet przy 7 stopniach mrozu utrzymała się świéżo i zielono, wielce się przeto do uprawy zaleca. Nasienie ma podobne do drobnego żyta piaskowego, które co do wartości na paszę, zarówno z owsem cenić można. Zalecano również uprawę rośliny *Polygonum Sieboldi* (odmiana Rdestu), która się na najlichszym piasku udaje, do wysokości 3 do 4 stóp wyrasta, a oprócz że służy na paszę dla bydła, można ją jeść jak szparagi. W Austryi wykonano już pomyślne próby téj uprawy, a nasienia nabyć można u Hooibroka w Hetzendorf.

6. O *Seradelli*, od lat kilku nowo zaprowadzonéj roślinie pastewnéj, chlubnie wzmiankowano. W jednem miejscu na pół morgu bardzo piaszczystego gruntu, wydała $4^1/_2$ centnary nasienia i 10 ctr. słomy wyrównywającéj najlepszemu sianu. (z morga austr. 6 ctr. wiéd. ziarna i 41 ctr. słomy— z m. npols. $8^1/_3$ ctr. P. nasienia i $55^1/_2$ ctr. P. słomy.) W innem miejscu zebrano z morga $11^1/_3$ ctr. siana ($22^1/_2$ ctr. wied. $31^1/_2$ ctr. pols. z morga austr. i np.) a z $^1/_2$ morga 3 szefle nasienia (z morga austr. 6 korcy krak. z mnpols. kor. 5 gar. 20).

7. Z największemi pochwałami mówiono o *Łubinie*. Radca ekonomiczny Fleck uprawiał go na różnych gatunkach gruntu i w najrozmaitszych okolicznościach, na 3 do 9 letnim gruncie żytnym, po ziemniakach lub życie, na roli przed kilką laty marglowanéj itp. a skutek zawsze przeszedł jego oczekiwania. Wartość paszy, obliczonéj na siano, przyjmuje na 50 ctr. z morga magd. ($103^1/_2$ ctr. wiéd. z jocha austr. 139 ctr. pols. z mnp.); ziarna zebrał radca ekonomiczny Thaer 28 szefli z morga (z morga austr. 28 kor. krak.; z mnp. $26^1/_3$ korcy). Co do wartości na paszę siana i ziarna, dawniejsze doświadczenia zupełnie się potwierdziły, a ze względu na zbiór ziarna, zalecano wyrywać Łubin i układać w stosy na 6 stóp szerokie i tyleż wysokie, co, przy niejakiéj wprawie, 2 fenigi na pręt kwadr. (m. w. fl. 3 kr. 24 na m. austr. złp. 13 na mnp.) kosztuje, a 2 kobiety mogą tym sposobem sprzątnąć dziennie $1^1/_5$ morga magd. (m. w. $3^3/_4$ kobiét na morg austr. i np.).

Nadmieniamy w końcu, z pomiędzy rozbieranych przedmiotów:

8. *o burakach jako materjale do wyrobu na wódkę.* Utrzymywano, iż 36 ctr. buraków wydają tyle spirytusu co 24 szefle ziemniaków (31 ctr. wiéd.; albo 44 ctr. pols. czyli m. w. 16 do 17 korcy buraków, tyle co 10 korcy ziemniaków), a przy wysokich obecnie cenach wódki, 1 centnar buraków daje dochodu brutto 1 tal. 2 sgr. 6 fen. nie licząc brahy; odliczywszy zaś 18 sgr. na koszta wyrobu, pozostaje przewyżka 14 sgr. 6 fen. jako czysta wartość zużytkowania 1 ctr. buraków (złp. 3 gr. 5 ctr. wiéd., złp. 2 gr. 8 ctr. pols.). Gotowanie parą i zaciér buraków podlegają wszelako znacznym trudnościom.

RABARBARUM
jako jarzyna wczesna i dobra.

Nie jeden się zadziwi, że Rabarbarum *(Rheum palmatum, undulatum et Emodi)*, którego korzeń jako lekarstwo na przeczyszczenie używanym bywa, jest jedną z najlepszych, tylko szkoda że jeszcze nie bardzo rozpowszechnionych jarzyn, która oprócz swojéj dobroci ma i tę zaletę, że raz posadzona długo trwa na miejscu, a przeto nie potrzebuje być co roku sianą, lecz nadewszystko, że już w kwietniu przychodząc, do najwcześniejszych nowalji należy. Na stół się dają młode liście i łodyga z nierozwiniętym kwiatem, przyrządzone tak jak brokuły.

W Anglji najpierwéj zaczęli używać rabarbarum jako jarzynę: tam uprawiają oprócz wyż wymienionych gatunków rozliczne inne odmiany. Sposób uprawy jest bardzo łatwy, nasienie sieje się na inspektach w kwietniu, zwykle w 10—15 dni wschodzi, młode wysadki gdy mają po 6 listków przesadzają się w grunt o 2—$2^1/_2$ stóp od siebie.

W pierwszym roku nie wiele z nich można mieć pożytku, ale drugiéj wiosny dają bardzo delikatną jarzynę. Grubość łodygi zależy najwięcéj od uprawy, dla tego trzeba je często oplewiać, a na zimę dobrą ziemią lub zbutwiałym nawozem obkładać.

S. K. Pietruski.

KORRESPONDENCJA.

Z pod Krosna.

Bydło zdrożało niezmiernie, konie robocze małe i chude, upadające na siłach w robocie przez jeden tydzień kupowałem po 70 złr. mk. Para wołków niepoczesnych 100 do 110, owca prosta z jagnięciem 9 złr. mk. Ciele roczne i liche 12 do 15, krowa zwyczajna mała gdy się doi 40 do 44, a jak piękna i większa to 60 złr. mk. Za lichą kozę cenił mi włościanin w Frysztaku 10 a niebyłby ją dał niżéj ośmiu złr. mk. Pieniędzy liczymy nierównie więcéj niżeli przed rokiem 1848, dochód czysty jednakże mniejszy, i ostateczny rachunek przekonywa, że obecna drogość wszystkiego niewychodzi nikomu na pożytek.

Żyta przepadły zupełnie w wielu miejscach w okolicy naszéj, bo wymokły i wyprzały pod śniegami. Oziminy na polach równych nadzwyczajnie liche, na wzgórkach lepsze, w jałowszych i lekkich gruntach utrzymały się lepiéj pszenice niżeli żyta. Co jest przyczyną wymakania ozimin pod śniegiem? Co oziminie nadewszystko szkodzi w zimie i na wiosnę, jak temu zapobiedz?—jest rzeczą dosyć ważną, aby gospodarze doświadczenia swe do tygodnika podali. Najlepsza uprawa, najdorodniejsze ziarno i wczesny siéw nie zabezpieczają od téj straty. Ciekawą jest rzeczą czy śnieg wylęga zboże, czy też ono ginie raczéj i wymaka przez powolne topnienie większéj ilości śniegu w zacienionych zawrociach i gdzie ziemia niedosyć szybko wodę śniegową przepuszcza. W naszéj okolicy niema pól drenowanych na większe rozmiary, zdaje mi się jednakże, jakoby dreny robiąc grunt cieplejszym przez prędsze odprowadzenie wody, mogły także zapobiedz częstemu wymakaniu oziminy. Konicz wymaka mniej, niżeli żyto i pszenica, rzepaku zimowego nie siewam, więc nie uważałem go pod tym względem.

W tym tygodniu zrządziły grady wielkie szkody koło Krosna i przylęgającéj doń okolicy Frysztaka, pola wyglądają jakby końmi wytratowane. W ogóle nie ma nadziei urodzaju ani obfitego żniwa, siana zdaje się będą nie złe i obfite, byle udało się zebrać je w czas pogodny.

ROZMAITOŚCI.

II. Napoje upajające.

(D. c. zob. N. 13 i 16 Tygod.)

3. **Wino** zdaje się być jednym z najdawniejszych napojów upajających i jest między niemi najszlachetniejszym płynem. Narody używające wina odznaczają się wybitnie przyjemną wesołością, dowcipem i towarzyskością, których to przymiotów bynajmniéj

spostrzedz nie można u narodów upajających się wódką lub piwem.

Winem jest właściwie napój tylko otrzymywany z winogron, w ogóle jednak bywają fermentowane soki innych także owoców sadowych do win liczone, a dla podobnego do wina smaku, nazywają i brzeziniak winem, choć brzozowém.

Zdaje się, podług podań Homera i innych starożytnych pisarzy, iż robienie wina znaném było w najpierwszych początkach cywilizacji. Dziko rośnie winna macica w Mingrelji, Lewancie, Persji, Kaszmirze i w Chinach. Grona jéj są przyjemne do jedzenia w świéżym stanie, lecz sporządzone z nich wino jest kwaśne i zawiéra mało alkoholu. Grecy sprowadzili najpierw winną macicę z Azji do Europy, mianowicie do swojéj ojczyzny, od nich przeszła do Włoch i do Węgier. We Francji zasadzali Fokjanie, założyciele Marsylji, najpiérwsze krzewy winne, z których wyszła następnie większa część winnic francuzkich i nadreńskich.

Dobre wino daje tylko owoc uprawianego krzewu winnego. Wpływ urodzajności ziemi, klimatu, położenia i uprawy jest bardzo znaczny na dobroć winogron i otrzymywanego z nich wina. Odpowiedniejszą ludzkim ulepszeniom i uprawie nie okazała się może dotąd żadna roślina nad winograd. To twierdzenie jednakże nie oznacza, jakoby od woli człowieka zależał gatunek wina. Bynajmniéj — krzew winny wydający wino burgundzkie, przesadzony do Węgier, wydał wprawdzie dobre wino i podobne do burgundzkiego, ale zawsze różniące się od niego. Tak samo krzewy win innych francuzkich, przesadzone do Krymu, wydają wina dobre, ale przecież nie francuzkie. Winny krzew jest tylko przez to wdzięczny w uprawie, że ulepsza się sok jego owocu przez obfitość i treściwość nawozu, którego mu dodajemy. Niezbędnym do pomyślnéj uprawy krzewu winnego jest nawóz obfity w wapno lub w potaż. W ziemi ubogiéj w alkalja wyrastają, w równych zresztą okolicznościach, zawsze kwaśniejsze winogrona niżeli w gruncie który ma alkaljów podostatkiem. Z dobrym skutkiem może być uprawianym krzew winny w klimacie tylko, którego średnia temperatura jest $+15^0$ Cels. w czasie wzrostu winnéj macicy, a $+18^0$ Cels. w czasie letniéj pory. Średnia temperatura całego roku nie rozstrzyga wcale co do ilości ani dobroci winogron. Na północnéj półkuli świata rośnie wino między 15^0 a 48^0 szerokości i może być uprawiane jeszcze do 52^0 szer. W północnéj Ameryce udaje się najdaléj do 40^0. Co do wysokości nad morzem, wyjątkowo tylko bywa uprawiany w wysokości większéj nad 3000 stóp nad powierzchnią morza. Kraje, których zima jest mroźna, ale lato gorące, służą uprawie winogradu bardzo dobrze, gdy Anglj aprzeciwnie, mająca klimat łagodniejszy niż Węgry, nie może wina produkować u siebie. Winogrona angielskie, wypielęgnowane w cieplarniach, są w Anglji lubiane. Niektórzy utrzymują, że przeważa w nich smak i woń liści czyli zieleniny, właściwy owocom wypielęgnowanym w zimie w cieplarniach.

Które wina są najlepsze? Odpowiedź na to pytanie jest niezmiernie zależna od smaku, przyzwyczajenia, od konstytucji i wszystkich indywidualności osób wino pijających. Trwałość win węgierskich, zbawienny ich wpływ na zdrowie, gdy są miernie używane, nakoniec przykłady bardzo długiego życia mieszkańców winnych okolic w krajach węgierskich, nadają winom węgierskim wielkie prawo do pierwszeństwa. Nie trzeba ich oceniać z win mętnych i niezdrowych, tak zwanych dębaków, które są produktem późniejszych ulepszeń, a raczéj zatruć, przedsiębranych przez handlarzy dla zrobienia tęższemi win lekkich, osobliwie z lat niepomyślnych.

Polepszanie się win węgierskich z wiekiem, wybitniéj i dłużéj niż innych, i taniość ich, powinnyby czynić korzystném systematyczne kupno i sprzedaż win węgierskich. Wiadro wina francuzkiego kosztuje 15 do 120 zlr. mk., hiszpańskiego 40 do 140, reńskiego 40 do 200, węgierskiego 8 do 30, austryjackiego 4 do 40 zlr. mk. Prócz austryjackich, nie celujących bynajmniéj trwałością ani smakiem, są zatém wina węgierskie najtańsze, a żadne wino wiadrowe nie polepsza się z czasem tak znacznie i nie staje się stopniowo droższém, jak wino węgierskie. Oddalenie Węgier od portów handlowych, nader dawniéj złe tamże drogi, mała skłonność mieszkańców do handlu i nieznajomość fortelów handlowych, tłumaczą jedynie bardzo małą sprzedaż win węgierskich do wszystkich innych krajów prócz do Rossji i Polski.

Wino tokajskie, któremu przyznają w Niemczech, Francji, Anglji i Ameryce, że jest najlepszém winem deserowém, jest nadto drogie w tych krajach, aby dziwić się można, iż go naukowo nie zbadano i nie opisano tak dokładnie, jak to uczyniono z winami greckiemi, włoskiemi, portugalskiemi, hiszpańskiemi i innemi. Średnia produkcja roczna wina tokajskiego wynosi 180,000 wiader. Cała prdukcja wina węgierskiego, na 1,360,000 morgach winnym krzewem uprawnych, wynosi 20 do 30 miljonów wiader rocznie, zależnie od urodzajności roku. Do Rossji i Królestwa Polskiego sprzedają Węgry wina za 1,250,000 złr. mk.

Do najsłodszych win należą: Oporto *(Portwein)*, tokajskie i wina greckie. Mocne wina zawiérają 15 do 23% alkoholu, najsłabsze 5—8, zwykłe stołowe wina 8 do 15%. Wszystkie wina zawiérające więcéj nad 17% alkoholu są zaprawne spirytusem, dodawanym do większéj części win południowych, więcéj ze zwyczaju i dla uczynienia ich trwałemi do transportu na morzu, niżeli w celu fałszowania. Oporto zawiéra 21 do 23% alkoholu, madera 17—22, Xeres 17—19, maślarz węgierski 16—18, malaga 15—16, Bordeaux 11—15, szampańskie 10—11, tokajskie 9—10, reńskie wina 8—18% alkoholu.

Illiryjskie wina mają podobieństwo do włoskich, dalmackie zbliżają się do greckich, bułgarskie do węgierskich, dońskie i krymskie do francuzkich. Wołoskie wina są nadto słabe, smak ich jest często gorzkawy, pochodzący z ziarnek winogronowych. Wina krajów naddunajskich, wołoskiemi zwane, wymagają umiejętniejszego sporządzenia, aby mogły nabyć handlowego znaczenia. Najczęściéj są to napoje podobniejsze do serwatki, albo wyraziwszy się łagodniéj, do miernego jabłecznika. Przyczyną téj wielkiéj podrzędności win wołoskich jest nadewszystko mała ilość nawozu i niedostateczne okopywanie winnic w tym kraju.

Zwyczajne i nieszkodliwe sposoby ulepszenia win, są: *klarowanie* czyli czyszczenie wina za pomocą garbniku, *katechu* zwanego. Ten sposób jest najbardziéj używany we Francji przy sporządzaniu wina szampańskiego i przy czyszczeniu win skłonnych do ślizowéj czyli *kléjowatéj* fermentacji, odznaczającéj się płynem *ciągnącym się w nitki*, jak to się często zdarza u buraków cukrowych. Do czyszczenia wina używają także najprzedniejszego rybiego kleju białego (*Hausenblase)*, rozpuszczonego w wodzie. Z wina zamięszanego z rozczynem kléjowym opadają pektenowe związki, niektóre sole i męty, a oczyszczone tym sposobem wino jest przyjemniejsze i trzyma się lepiéj po zlaniu go w butelki. Drugim sposobem ulepszenia jest *stężenie*. Uskutecznione może być albo zaraz w moszczu, z którego ma być zrobione wino mocniejsze niżeliby z niego oczekiwać można, z powodu małéj ilości zawartego w nim cukru, albo téż na winie cienkiém już gotowém. W pierwszym razie dodaje się winogron nadeszłych i obfitych w cukier, a sporządzone w ten sposób wino zowie się maślarz. Sposób ten ulepszenia jest powszechny w Węgrzech i w krajach południowych. W Niemczech, gdzie nie ma tak słodkich winogron i na słońcu suszyć ich nie można, w porze winobrania, dodają syropu do moszczu zbyt ubogiego w cukier. Wino gotowe stęża się samo, przez wieloletnie trzymanie go w beczkach, gdyż woda przesiąka przez dziurkowatości drzewa i ulatnia się czyli wysycha, przez co wino staje się stosunkowo obfitsze w alkohol, a jednocześnie opada część lagru czyli winnego kamienia. W Serbji tureckiéj i w Bulgarji naléwają wino w zeszyte surowe skórki baranie pozbawione wełny a podobne do ogromnego pęcherza, w których wystawione na słońce, traci bardzo wiele wody w krótkim czasie i widocznie

się ulepsza. Smak takiego wina jest z początku i dla ust nieprzyzwyczajonych piekący, powoli jednak wydaje się coraz lepszém, a pijąc takie wino przez miesiąc, łatwo w niém zasmakować, tak, iż wydaje się lepszém od innych. Może téż być wino stężoném przez mrożenie, zimnem przynajmniéj 6 stopniowém. Wody część zamarza i wypływa na wiérzch w stanie lodu, który się wyjmuje, a jednocześnie opada nieco lagru czyli winnego kamienia.

Szczególna dobroć win starych zdaje się pochodzić od olejków wonnych czyli eterów, które się w tych winach znajdują. Działanie na organizm eterów tych jest silne i upajające, ale przyjemne przy małéj ilości ich w winie starém zawartéj, gdyż tworzą w niém zaledwo jednę cztérdzieścitysiączną część całego składu. Jednym z tych eterów jest enantowy, który ma zapach najzupełniéj do wina podobny, a powstaje przez działanie enantowego kwasu na alkohol w winie zawarty. Naśladowanie eterów, stanowiących nader miłą woń win starych i nadanie młodym winom téj pożądanéj woni, jest dotąd dla praktyki równie jak dla umiejętności zupełnie nie możebne. Sposoby ulepszenia wina gotowego, czyli rzeczywistego przyprawiania, są niepewne, a nauczyć się ich można samą tylko praktyką, ograniczają się bowiem na zlaniu razem dwóch win do siebie podobnych, z których jedno jest słodsze lub obfitsze w alkohol. Z tych to powodów wino dobre jest niejako dziełem natury i słusznie rozróżniać można wina nazwą: *naturalnych* i *fabrykowanych* czyli raczéj przyprawianych. Najsztuczniejszém winem i rzeczywistym fabrykatem jest każde wino szampańskie. Otrzymuje się z winogron ciemnych czyli czarnych, i nie może być zrobione bez dodatku cukru. Jeżeli ma być daleko transportowane, natenczas dodają do niego, w końcu jego fabrykacji, nieco spirytusu dla trwałości. W szampańskiém winie upaja, prócz spirytusu, jeszcze kwas węglowy. Szmér powstający w głowie z tego ostatniego, przemija dużo spieszniéj niżeli upojenie zrządzone alkoholem; dla tego sądzi wielu, że wino szampańskie służy do wytrzeźwienia się z upitku inném winem.

Szczytem doskonałości upajających napojów są stare wina. Prócz wielkiéj smakowitości, są jeszcze więcéj niż płodem gastronomicznym — mają swą stronę moralną. Do wina starego przywiązuje się pewne zrzeczenie się własnéj przyjemności, na korzyść przyszłego pokolenia, ze strony osób które je przechowały przez lat kilkadziesiąt. Z tego powodu jest stare wino najwłaściwszym napojem przy uroczystéj zabawie.

J. B. R.

MARCELLI JAWORNICKI Redaktor odpowiedzialny. — Nakładem J. WILDT. — W drukarni CZASU. — Rządzca A. CZAPLIŃSKI.